

lunes, 05 de febrero de 2018 :: 10:00 a.m.



Santo Domingo -
La jornada de formación tuvo una duración de 32 horas y las cataciones de los Cafés Especiales fueron realizadas en las instalaciones del Laboratorio Raúl H. Melo del CODOCAFE por el Catador Michele Mastrantuono, jefe de catadores de la empresa Lavazza de Italia y la colaboración de Gabriele Regio.
El director ejecutivo del CODOCAFE, ingeniero José Fermín Núñez,

dio la bienvenida a los participantes, instándolos a aprovechar al máximo los conocimientos que sería impartidos para luego ponerlos en práctica ya sea desde el laboratorio de catación o desde el mismo trabajo en sus fincas, además de trabajar para tratar de definir el perfil y características de un café caribeño

En la formación sobre las principales técnicas de catación los catadores participantes fueron representando República Dominicana del CODOCAFE, 2 catadores oficiales y 4 iniciados; Además estuvieron 3 catadores del Instituto de Café de Haití (INCAH) y 3 técnicos representantes del Grupo Empresarial Agroforestal (GAF) de Cuba.

El ejecutivo de CODOCAFE indico que esta iniciativa constituye el inicio de una serie de encuentros programados entre las citadas instituciones con el interés de sustentar una base de desarrollo e integración de la caficultura en el Caribe.

El facilitador del taller Michele Mastrantuono explico a los asistentes que el solo hecho de percibir los aromas del café estos eran beneficiosos para la salud, pues nos inspiran, estimula y anima, ya que su aroma es único y el sabor irresistible.

Los participantes pudieron realizar intercambio de experiencias en preparación metodología, conocimiento de análisis sensorial.

Dentro de los resultados obtenidos se realizó una diferenciación principalmente de los aromas y fragancias de Cafés Especiales de diferentes partes del mundo, entre ellos muestras de cafés de Etiopia, Indonesia, República Dominicana, Haití, Colombia y Cuba.

Según la variedad y la altura se reconocieron propiedades naturales según su origen. Y entre las cualidades organolépticas que se calificaron fueron, fragancia, aroma, acidez, dulzor y sabor residual. Encontrándose en ellos exquisitas e interesantes fragancias/aromas a frutales, chocolate, dulce, cítricos, caramelo, especias, nueces con calificación propia de los Cafés Especiales.

Asimismo, dentro de la jornada del curso se realizó una visita el ultimo día a la finca, beneficio húmedo y seco del productor Samuel Bathelberguer (Samir S.A); se hizo la entrega de los certificados de participación.